

Broccanera Dosaggio Zero Metodo Classico

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Perlage fine, persistente colore giallo paglierino con riflessi verde clorofilla. Al naso anice, fiori di rosmarino, menta piperita, una leggera crosta di pane che nobilita in modo discreto ed elegante la complessità del profumo verso note di frutta secca con prevalenza di mandorla. Al palato un piacevole gioco del perlage che lascia il testimone a un nerbo acido austero che garantisce freschezza, bevibilità e un'evoluzione che sfida il tempo.

Oltre 60 mesi di
affinamento

Varietà Uve		100% Verdicchio Doc
Vinificazione		Pressatura soffice di uva intera in assenza di ossigeno
Zona di Produzione		Montale di Arcevia
Affinamento In Vasca		4 mesi in Acciaio
Affinamento in bottiglia		Presatura di spuma 45 mesi su lieviti 12 mesi dopo la sboccatura
Analisi		Livello zuccherino: 1,5 mg/l
Quantità prodotte		2.500 bt.
Abbinamento gastronomico		Pesce Fritto dell'Adriatico



BROCCANERA
Finest Winery in Arcevia, le Marche, Italy.



AIS Marche

Associazione Italiana Sommelier

Excellence
Award
2017

